



Minkowitsch - Bernsteinwein | Niederösterreich Autriche (WEINVIERTEL) – 2024

Domaine

Weingut Lehner - Minkowitsch

La cave Minkowitsch est une entreprise familiale traditionnelle qui existe depuis 1875. La sixième génération est maintenant à la barre. Un nouveau chapitre de leur histoire viticole s'est ouvert depuis 2022. La fusion de deux familles de vins : Lehner et Minkowitsch. Lukas Lehner et Agnes Lehner-Minkowitsch ont réuni leurs familles non seulement en privé, mais aussi professionnellement. Deux vigneron indépendants travaillent désormais ensemble vers un avenir commun.

Ils produisent principalement des vins blancs frais et fruités et des rouges onctueux sur environ 7 hectares de vignes. Les vignobles sont situés dans le sud du Weinviertel, à Velm-Götzendorf et Mannersdorf an der March, au nord-est de Vienne, à la frontière avec la Slovaquie. La philosophie de la vinification est la plus simple que l'on puisse imaginer : ses propres vignes, ses propres raisins et son propre vin. Le résultat est des vins de cépages équilibrés et harmonieux.

Vinification

Het type Bernsteinwein is een project van 12 wijnbouwers aan de rivier de March (Marchweingärten), waar de wijnstokken naast de historische Bernsteinstrasse groeien. Elk van de wijnmakers stelt zijn eigen blend samen en ze gebruiken hetzelfde label op de fles. De wijn is telkens een blend van druivensoorten typisch voor de regio.

Men oogst met de hand. Er volgt een kort schilcontact en trage persing. Enkel de riesling ondergaat een malolactische gisting. Deze blend rijpt in stalen tanks waarin de wijn op zijn fijne droesem wordt gelaten tot het bottelen.

Dégustation

Des notes séduisantes de fruits à noyau et de pomme se mêlent à un parfum floral délicat. En bouche, le vin révèle une belle minéralité, une expression fruitée intense et une texture ample, soutenues par une acidité vive. La finale séduit par sa longueur et son élégance.

Mets adaptées

Cabillaud | Asperges | Pâte au pesto

Caractéristiques

pdf.general.type: Vin Blanc

Cépage: Pinot Blanc, Chardonnay

Viticulture: Traditionnel

Stocker (années): "+ 3-5"

Servir à: 8°-10°C

Profil de goût: Rond et souple

